

# Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen dazu gebackene Cherry-Tomaten

Family Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 703 kcal • Tag 3 kochen

12



Orzo-Nudeln



Mozzarella



braune Champignons



Zwiebel



rote Cherry-Tomaten



Babypinac



Knoblauchzehe



Thymian



Hartkäse ital. Art, gerieben



Tomatenpesto



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Pfeffer\*, Gemüsebouillonpulver\*, Salz\*, Öl\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 grosse Schüssel, 1 Messbecher und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Orzo-Nudeln <b>15</b>	1 x 180 g	1 x 360 g
Mozzarella <b>7</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
rote Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 250 g
Babyspinat	1 x 50 g	1 x 100 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Thymian	1 x 10 g**	1 x 10 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	0.5 x 3 g**	1 x 3 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	464 kJ/ 111 kcal	2943 kJ/ 703 kcal
Fett	4.9 g	31.1 g
- davon ges. Fettsäuren	1.6 g	10.4 g
Kohlenhydrate	11.4 g	72.6 g
- davon Zucker	1.4 g	8.7 g
Eiweiss	5 g	31.6 g
Salz	0.23 g	1.47 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



## 1 Gemüse vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Champignons** vierteln oder achteln, in eine grosse Schüssel geben, mit der Hälfte [gesamtem] „**Hello Smoky Paprika**“ und 1 EL [2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** marinieren.

**Zwiebel** in dünne Streifen schneiden.

**Cherry-Tomaten** halbieren.



## 2 Gemüse backen

**Thymianblätter** abzupfen fein hacken.

Mit 450 ml [900 ml] heissem **Wasser** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver** eine **Bouillon** vorbereiten.

Marinierte **Champignons** und **Cherry-Tomatenhälften** nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

**Cherry-Tomatenhälften** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** würzen und alles ca. 20 Min. backen.



## 3 Orzo braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

**Tomatenpesto**, **Thymianblätter** und **Orzo-Nudeln** zugeben.

**Knoblauch** hineinpressen und alles weitere 2 – 3 Min. braten.



## 4 Orzo verfeinern

**Orzo-Nudeln** mit der vorbereiteten **Gemüsebouillon** ablöschen und mit geschlossenem Deckel 12 – 14 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

**Tipp:** Sollte das Wasser zu schnell verdunsten, gib Schluck für Schluck mehr Wasser dazu.



## 5 Orzo vollenden

**Mozzarella** in ca. 1 cm Stücke zupfen.

Wenn die **Orzo-Nudeln** gar sind, **Mozzarellastücke** und die Hälfte des **geriebenen Hartkäses** unterrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Zum Schluss den **Babyspinat** portionsweise unterheben.



## 6 Anrichten

**Orzo-Nudel-Risotto** auf Teller verteilen, mit rauchigen **Champignons**, gebackenen **Cherry-Tomaten** und restlichem **Hartkäse** toppen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



# Orzotto with mozzarella and smoky mushrooms

served with baked cherry tomatoes

Family Vegetarian 30–40 minutes • 703 kcal • Cook on day 3

12



Orzo pasta



Mozzarella



Brown mushrooms



Onion



Red cherry tomatoes



Baby spinach



Garlic clove



Thyme



Italian-style hard cheese, grated



Tomato pesto



"Hello Smoky Paprika" spice mix

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## Basics from your kitchen\*

Water\*, pepper\*, vegetable stock powder\*, salt\*, oil\*, sugar\*

## Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 garlic press, 1 large bowl, 1 measuring jug and 1 large frying pan with lid

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Orzo pasta <b>15</b> )	1 x	180 g	1 x	360 g
Mozzarella <b>7</b> )	1 x	125 g	2 x	125 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Red cherry tomatoes	1 x	125 g	1 x	250 g
Baby spinach	1 x	50 g	1 x	100 g
Garlic clove	2 x	4 g	4 x	4 g
Thyme	1 x	10 g**	1 x	10 g
Grated Italian-style hard cheese <b>7</b> ) <b>8</b> )	1 x	20 g	1 x	40 g
Tomato pesto <b>14</b> )	1 x	25 g	1 x	50 g
"Hello Smoky Paprika" spice mix <b>9</b> )	0.5 x	3 g**	1 x	3 g

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 630 g)
Calories	464 kJ/111 kcal	2943 kJ/703 kcal
Fat	4.9 g	31.1 g
– of which saturated fats	1.6 g	10.4 g
Carbohydrate	11.4 g	72.6 g
– of which sugar	1.4 g	8.7 g
Protein	5 g	31.6 g
Salt	0.23 g	1.47 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **7**) Milk (including lactose) **8**) Eggs **9**) Mustard **14**) Sulphur dioxide and sulphites **15**) Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



## 1 Prepare the vegetables

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Heat up plenty of water in the kettle.

Cut the mushrooms into quarters or eighths, put them in a large bowl, marinate with half [all] of the "Hello Smoky Paprika", 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\*, salt\* and pepper\*.

Cut the onion into thin strips.

Cut the cherry tomatoes in half.



## 2 Bake the vegetables

Pluck and finely chop the thyme leaves.

Prepare a stock using 450 ml [900 ml] hot water and 4 g [8 g] vegetable stock powder.

Put the marinated mushrooms and the cherry tomato halves next to each other on a baking tray lined with baking paper.

Season the cherry tomatoes with salt\*, pepper\* and 1 pinch of sugar\*, then bake for about 20 min.



## 3 Fry the orzo

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* in a large frying pan on medium heat. Sauté the onion strips for 2–3 min.

Add the tomato pesto, thyme leaves and orzo.

Press in the garlic and fry for another 2–3 min.



## 4 Refine the orzo

Deglaze the orzo with the vegetable stock, put the lid on and simmer on a low heat for 12–14 min. Stir occasionally.

Tip: If the water evaporates too quickly, keep adding a little more at a time.



## 5 Finish the orzo

Tear the mozzarella into 1 cm pieces.

When the orzo is cooked, stir in the mozzarella and half of the grated hard cheese and season with salt\* and pepper\*.

Finally, mix in the spinach a portion at a time.



## 6 Serve

Apportion the orzo onto plates and top with the smoky mushrooms, baked cherry tomatoes and remaining hard cheese.

## Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)



# Orzotto à la mozzarella et aux champignons fumé

Tomates cerises cuites

Famille Végétarien 30 – 40 minutes • 703 kcal • Cuisiner au 3e jour

12



Pâtes orzo



Mozzarella



Champignons bruns



Oignons



Tomates cerises rouges



Pousses d'épinards



Gousses d'ail



Thym



Fromage italien à pâte dure râpé



Pesto de tomates



Mélange d'épices « Hello Smoky Paprika »



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Eau\*, poivre\*, bouillon de légumes en poudre\*, sel\*, huile\*, sucre\*

## Ustensiles de cuisine

1 plaque de cuisson avec du papier sulfurisé, 1 presse-ail, 1 saladier, 1 verre doseur et 1 grand poêle avec couvercle

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâtes orzo <b>15)</b>	1 x 180 g	1 x 360 g
Mozzarella <b>7)</b>	1 x 125 g	2 x 125 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Tomates cerises rouges	1 x 125 g	1 x 250 g
Pousses d'épinards	1 x 50 g	1 x 100 g
Gousse d'ail	2 x 4 g	4 x 4 g
Thym	1 x 10 g**	1 x 10 g
Fromage italien à pâte dure râpé <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Pesto à la tomate <b>14)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Mélange d'épices « Hello Smoky Paprika » <b>9)</b>	0,5 x 3 g**	1 x 3 g

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 630 g)
Valeur calorique	464 kJ/ 111 kcal	2943 kJ/ 703 kcal
Lipides	4,9 g	31,1 g
- dont acides gras saturés	1,6 g	10,4 g
Glucides	11,4 g	72,6 g
- dont sucre	1,4 g	8,7 g
Protéines	5 g	31,6 g
Sel	0,23 g	1,47 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes :** 7) lait (comprenant du lactose) 8) œufs 9) moutarde 14) dioxydes de soufre et sulfites 15) blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### 1 Préparer les légumes

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Couper les champignons en quatre ou en huit, les mettre dans un saladier, les faire mariner avec la moitié [la totalité] du « Hello Smoky Paprika » et 1 cs [2 cs] d'huile\*, du sel\* et du poivre\*.

Couper l'oignon en fines lamelles.

Couper les tomates cerises en deux.



### 2 Cuire les légumes

Détacher les feuilles de thym et les hacher finement.

Préparer un bouillon avec 450 ml [900 ml] d'eau chaude et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre.

Disposer les champignons marinés et les moitiés de tomates cerises côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Assaisonner les tomates cerises avec du sel\*, du poivre\* et 1 pincée de sucre\*, puis enfourner le tout env. 20 min.



### 3 Faire revenir les pâtes Orzo

Dans une grande poêle, chauffer à feu moyen 1 cs [2 cs] d'huile\*. Y faire revenir les lamelles d'oignon 2 à 3 min.

Ajouter le pesto de tomates, les feuilles de thym et les pâtes orzo.

Y presser l'ail et faire revenir le tout pendant 2 à 3 min supplémentaires.



### 4 Affiner les pâtes Orzo

Déglacer les pâtes orzo avec le bouillon de légumes préparé et laisser mijoter à feu doux 12 à 14 min avec le couvercle. Remuer de temps en temps.

Astuce : si l'eau s'évapore trop vite, rajoutez-en par petites quantités.



### 5 Terminer les pâtes Orzo

Couper la mozzarella en morceaux d'env. 1 cm.

Lorsque les pâtes orzo sont cuites, ajouter les morceaux de mozzarella et la moitié du fromage à pâte dure râpé et assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.

Pour finir, incorporer les pousses d'épinards petit à petit.



### 6 Dresser

Répartir le risotto aux pâtes Orzo sur des assiettes, garnir de champignons fumés, de tomates cerises cuites au four et du reste de fromage à pâte dure.

### Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)

